
Moje profese se nebije s tím, být v hospodě, říká epidemioložka

Moje profese se nebije s tím, být v hospodě, říká epidemioložka

Bylo pondělí odpoledne a navíc začalo pršet, takže rozhodně nešlo o úplně ideální den k návštěvě hospody. I tak se ve Vysmátém žabákovi, kde nepřehlédnete dvoumetrovou malbu skokana zeleného, sešli štamgasti z blízkého letenského okolí. Chodí sem pravidelně každé pondělí na červené víno, děj se co děj.

Žabáka původnímu majiteli vymaloval na zeď výtvarník Jiří Šorm. Postavičky zelených obojživelníků všech velikostí zdobí i prostor výčepu. Panu hospodskému se prý od té doby neříká jinak než Žabák a jeho manželce logicky paní Žabáková. V civilu je ovšem MUDr. Miriam Schejbalová, Ph.D., vysokoškolskou pedagožkou na 1. lékařské fakultě UK, kde vyučuje v Ústavu hygieny a epidemiologie.

Když se s manželem v roce 2011 rozhodli společně vrhnout do podnikání a pokračovat v provozování hospody po původních majitelích, zatoužila po zrušení zeleného interiéru. Ale jen na chvíli. Nakonec připustila, že by byla chyba měnit zavedené... Místo radikální změny interiéru nechala vyniknout slovenské kuchyni, ve které je doma. A zavedla u Žabáků každý čtvrtek haluškové dny. Jinak jsou na jídelníčku běžně řízky, sýrem plněné papriky, maďarský perkelt, guláš nebo tatarák.

„Každý večer zde po práci na fakultě provozuji aktivní odpočinek,“ přiznává lékařka, která energicky obstará výčep i provoz kuchyně. Na otázku, co si do kuchyně „tahá“ ze své práce epidemioložky, jednoznačně odpoví: „I studentům při výuce říkám – když nechcete, aby se vám do jídla něco dostalo, vařte jej a nechte vychladnout pod pokličkou. Vzduch není sterilní.“ Důležité je také striktně oddělovat provoz – nástroje na maso a zeleninu. „Moje profese se nebije s tím, být v hospodě. Spíše si ověřuji teorii v praxi. Ale rozhodně nevyvedu hosta, který sem přijde v čase chřipkové epidemie a začne kýchat,“ konstatuje s úsměvem Miriam Schejbalová, o níž možná jen málo hostů ví, že její profesí je medicína. „Dostala jsem se k vaření jako slepý k houslím,“ uzavírá lékařka svůj vztah k práci u Vysmátého žabáka. Jak říká, naučila se vařit teprve během studií na kolejích, kde se v kuchyňce zpracovávalo vše, co bylo k mání.



Výhodou provozování hospody je podle paní Žabákové i fakt, že se se svými přáteli může scházet právě zde, doma si tak střeží klid a pořádek. Svou pedagogickou profesi vykonává na Albertově, kde přednáší a učí zejména infekční epidemiologii, vede konzultace a zkouší mediky. Kromě toho se v ambulanci cestovní medicíny, kam za ní přicházejí zájemci o očkování nejen před cestou do exotických oblastí, podílí na tvorbě programů v oblasti prevence a kontroly infekčních a neinfekčních nemocí. „Rozhodně není mým cílem, aby mi sem moji studenti chodili a já je tady obsluhovala,“ konstatuje v závěru naší návštěvy doktorka Schejbalová.

Tak snad jich do Vysmátého žabáka po zveřejnění článku nezačne chodit příliš mnoho!